

# dyniowe babeczki z prażonymi pestkami

Sezon na dynię rozpoczął się już jakiś czas temu i trwa nadal kusząc mnie swoimi ponętnymi kształtami, kolorem zachodzącego słońca i mega dawką witamin.

Tym razem postanowiłam podjąć się współpracy z moimi najmłodszymi domownikami:). Dzieci nie tylko uwielbiają pałaszować babeczki, ale również pałają ogromną chęcią pomocy. Przepis jest o tyle prosty, że nie wymaga użycia elektrycznej aparatury i każdy malec ma wystarczająco dużo siły by zamieszać „łyżką w misce”.

**Składniki: ok. 20 cupcakes**



- 3/4 szklanki oleju rzepakowego,
- 1 1/2 szklanki cukru trzcinowego,
- 3 duże jajka,
- 1 łyżeczka ekstraktu wanilii,
- 1 szklanka mąki pszennej,
- 1 szklanka mąki pszennej pełnoziarnistej,
- 2 łyżeczki cynamonu,
- 1 łyżeczka sody do pieczenia,
- 1/4 łyżeczki proszku do pieczenia,
- 1/2 łyżeczki soli,

- 1 szklanka uprażonych na patelni pestek z dyni,
- 3 szklanki świeżo utartej dyni.

### **Wykonanie:**

1. W dużej misce dokładnie mieszamy cukier, jajka, olej i ekstrakt wanilii. Następnie dodajemy przesiane mąki, proszek do pieczenia, sodę, cynamon i sól. Całość mieszamy trzepaczką.
2. Do powstałej masy dodajemy uprażone pestki z dyni oraz świeżo utartą dynię i delikatnie mieszamy całość.
3. Wypełniamy masą babeczki wyłożone bibułkami do 2/3 wysokości. pieczemy ok. 35 minut w temperaturze 165 stopni Celsjusza.
4. Po upieczeniu studzimy, następnie dekorujemy posypując cukrem pudrem (opcjonalnie).

